

The image is a vertical composition. The left side shows a close-up of a snowy evergreen tree branch, with snow and ice crystals clearly visible. The right side is a solid dark background. The text is centered on the right side in a white, serif font.

Le chef Ali
vous
présente
la carte des
mets

*Ali et Juliette ainsi que
l'ensemble du personnel du
Café-Restaurant Le
Raisin*

*vous souhaitent une
chaleureuse bienvenue et un
bon appétit*



Desserts contre un supplément de Chf 5.-

Le Valaisan : sorbet abricot et abricotine

Parfait glacé au moka flambé

Le colonel : sorbet citron et vodka

Le général : glace vanille et whisky

Coupe dijonnaise : sorbet cassis, chantilly et liqueur de cassis

Le MMS : muscat, mangue sorbet, n'y a pas photo !

Il fine occhio : sorbet citron baigné de limoncello

Assortiment de sorbets en dégustation – 9 petites boules

Coupe « déclaration d'amour » : sorbet à la mangue et Soho

Coupe irlandaise : glace vanille, chantilly et crème de whisky

Le séparatiste québécois : glace vanille, chantilly et sirop d'érable

Simple soldat du Val-de-Travers : glace pistache arrosée d'absinthe et chantilly

Le Williams : sorbet poire et eau de vie de poire

Les orphelines : sorbet pruneau et eau de vie de pruneau

La maréchale : sorbet framboise et eau-de-vie de framboise

Le brigand du Jorat : glace vanille, chantilly et raisinée tiède

Coupe Adriatica : glace café, amaretto, chantilly, sauce chocolat

L'objecteur : glace pistache arrosée de Fernet Branca Menta

S.C.F : glace cannelle, chantilly et liqueur à l'orange

Le Normand : sorbet pomme et calvados

Le cardinal : sorbet cassis et gin

Le soudard martiniquais : glace rhum-raisin, sorbet citron, piment et vieux rhum

Les entrées :

Escargots au beurre maison	six	19.-
	douze	25.-
Feuilleté aux champignons		22.-
Cappuccino aux morilles		25.-
Assiette de charcuterie	diverses viandes froides	26.-
	viande séchée des Grisons	28.-
Filet de sandre à la crème de ciboulette		25.-
Filets de perche au beurre de petites herbes		25.-
Cocktail de crevettes, sauce Calypso		22.-
Plateau de salades à volonté		22.-

Les poissons & les fruits de mer :

précédés des salades à la mode des Cullayes

Tartare de saumon	200 g	39.-
Filets de sandre à la crème de ciboulette		40.-
Filets de perche à la meunière		41.-
Filet de saumon, sauce à l'aneth		42.-
Poisson du menu du marché		45.-
Noix de Saint-Jacques, sauce au safran		48.-
Poêlée de gambas non décortiquées fond de tomate, ail, fines herbes et crème		46.-
Poêlée de gambas décortiquées fond de tomate, ail, fines herbes, crème et poivres vert		49.-

Au wok :

précédés des salades à la mode des Cullayes

Dés de volaille grillés aux petits légumes de saison sautés, légèrement épicés	35.-
Gambas décortiquées aux petits légumes de saison sautés, légèrement épicés	38.-

Les plats principaux :

*servis avec légumes et garniture de votre choix
précédés des salades à la mode des Cullayes*

<i>Filet de bœuf nature</i>	<i>170 g</i>	<i>49.-</i>
	<i>120 g</i>	<i>39.-</i>
<i>Entrecôte de bœuf nature</i>	<i>180 g</i>	<i>45.-</i>
<i>Tartare de bœuf</i>	<i>200 g</i>	<i>44.-</i>
<i>Médailles de bœuf, sauce poivrade</i>		<i>45.-</i>
<i>Chateaubriand et ses trois sauces, servi dès 2 personnes</i>		<i>66.- p.p.*</i>
<i>Marmite de veau au curry indien, servie dès 2 personnes</i>		<i>52.- p.p.*</i>
<i>Entrecôte de cheval nature</i>		<i>42.-</i>
<i>Entrecôte de cheval double, sauce moutarde, servie dès 2 personnes</i>		<i>45.- p.p.*</i>
<i>Quatuor de filet mignon de porc, sauce forestière</i>		<i>45.-</i>
<i>Filet mignon de porc, sauce aux morilles</i>		<i>49.-</i>
<i>Jambon de campagne, sauce aux morilles</i>		<i>45.-</i>
<i>Filet d'agneau grillé nature</i>		<i>45.-</i>
<i>Riz Casimir, émincé de volaille au curry et ses fruits</i>		<i>37.-</i>
<i>Magret de canard à la poêle</i>		<i>45.-</i>

Les sauces :

<i>Beurre maison</i>	<i>9.-</i>
<i>Poivrade</i>	<i>10.-</i>
<i>Moutarde</i>	<i>10.-</i>
<i>Béarnaise</i>	<i>10,50.-</i>
<i>Champignons</i>	<i>11.-</i>
<i>Morilles</i>	<i>12,50.-</i>

Les garnitures : *Riz à la Smyrne / pommes frites / croquettes
rösti / pâtes*

*p.p. = par personne

Les mets végétariens : servis avec assortiment de légumes précédés des salades à la mode des Cullayes

- Vol-à-la-bise
vol-au-vent aux dés de tofu et de quorn en remplacement de viande 36.-
- Feuilleté aux champignons 35.-
- Fricassée de champignons à l'échalote 36.-

Les Fondues : servies avec la garniture de votre choix et 5 sauces maison précédées des salades à la mode des Cullayes

Au bouillon : servies dès 2 personnes

- légèrement relevé, agrémenté d'une julienne de légumes, d'oreilles-de-Judas et de vin rosé
- La Vigneronne, viande de veau coupée en petits morceaux (vin rouge) 51.-
- Fitness, fines tranches de bœuf coupées au couteau 49.-
- Fifty-fifty, fines tranches de bœuf et de dinde coupées au couteau 46.-
parfumé aux senteurs marines
- Neptune, diverses sortes de poissons 48.-

À l'huile : servies dès 2 personnes

servies au café, en terrasse et au jardin, à mentionner lors de la réservation

- Bourguignonne (viande de bœuf en cubes) 49.-
- Bressane (viande de dinde en cubes, panés) 41.-
- Exotique, viande de bœuf en cubes, marinée dans un mélange d'huile, d'épices
à commander au plus tard la veille 51.-

Au fromage :

servie au café, en terrasse et au jardin, à mentionner lors de la réservation

- Moitié-moitié 200 g 28.-

Suppléments :

- Viande 100 g 10.-
- Poisson 100 g 10.-
- Pommes de terre nature 5.-

Les flambés : au maximum 2 choix flambés simultanément à la même table, précédés des salades à la mode des Cullayes

Filet de bœuf, sauce Voronoff 49.-

Entrecôte de bœuf au poivre du Sichuan 46.-

Rognons de veau à la parisienne 44.-

Gambas au poivre vert, au coulis de tomate et à la crème 51.-

Les ardoises du jeudi : servies avec légumes, frites et trois sauces maison précédées des salades à la mode des Cullayes

Filet de bœuf 220 g 49.-

Cœur de parisienne de bœuf 220 g 46.-

Entrecôte de cheval 220 g 41.-

Filet d'agneau 200 g 46.-

Les menus enfants : jusqu'à 10 ans

Steak de bœuf, légumes et pommes frites 21.-

Steak de bœuf haché, légumes et pommes frites 19,50.-

Saucisse de veau grillée, légumes et pommes frites 19.-

Filet mignon de porc aux champignons, légumes et pommes frites 22.-

Jambon à l'os, légumes et pommes frites 17.-

Nuggets de poulet, légumes et pommes frites 19,50.-

Bâtonnets de poisson, légumes et pommes frites 16,50.-

Pâtes du jour nature 13.-

à la bolognaise 19,50.-

Portion de pommes frites 11.-



Origines des viandes et poissons

Boeuf, porc, veau : Suisse

Dinde : France et Hongrie

*Cheval : Canada et Argentine**

Canard : France et Hongrie

Agneau : Nouvelle Zélande

Jambon de Parme : Italie

Sandre : Russie et Canada

Noix de Saint-Jacques : USA

Saumon : Norvège

Ecrevisse : Espagne

Perche : Russie et Estonie

Gambas et crevettes : Vietnam et canada

**Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux*

**Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non-hormonaux tels que les antibiotiques*